4.012 Lievanka 100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
múka hladká	0,50	0,50	0,60	0,60	0,80	0,80	1,00	1,00
mlieko	0,40	0,40	0,50	0,50	0,60	0,60	0,60	0,60
vajcia	8	0,40	8	0,40	9	0,45	9	0,45
petržlenová vňať čerstvá	0,05	0,03	0,05	0,03	0,05	0,03	0,05	0,03
soľ	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05	0,05	0,05
hmotnosť porcie v g	15		20		25		30	

Receptúra

Výrobný postup

Z preosiatej múky, soli, vajec a mlieka, umytej, posekanej petržlenovej vňate vypracujeme hladké cesto, ktoré cez sito kvapkáme do polievky. Varíme 20 minút.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	106	25	1,18	0,6	0,0	3,7	0,2	9,6	0,2	0,015	0,0	0,0	0,6	0,0
B	122	29	1,32	0,6	0,0	4,5	0,2	11,0	0,2	0,015	0,0	0,0	0,6	0,0
C	156	37	1,63	0,7	0,0	5,9	0,3	12,8	0,2	0,017	0,0	0,0	0,6	0,0
D	185	44	1,85	0,7	0,0	7,3	0,3	13,2	0,3	0,017	0,0	0,0	0,6	0,0